C/2025/6794

30.12.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/6794)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Franken»

Número de referência da UE: PDO-DE-A1267-AM01 — 8.10.2025

1. **Nome do produto**

«Franken»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinho

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Alemanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério Federal da Agricultura, da Alimentação e da Identidade Regional [Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat]

Nome

Serviço Federal da Agricultura e da Alimentação (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As autoridades alemãs consideram que o pedido cumpre os requisitos do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e do Regulamento (UE) 2024/1143. As alterações do caderno de especificações são alterações normalizadas de acordo com a definição constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

O pedido de alteração da DOP «Franken» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União. A saber:

a) Uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) Risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades alemãs consideram que se trata de um pedido de alteração normalizada.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Descrição do vinho/produto vitivinícola

Descrição

Adapta-se a informação relativa ao título alcoométrico natural mínimo.

Suprime-se a informação relativa ao peso do mosto.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Descrição do vinho/produto vitivinícola

Descrição

Fornece-se uma descrição organolética dos diferentes produtos.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Práticas enológicas específicas

Descrição

Suprimem-se as informações anteriores e faz-se referência à legislação em vigor no que diz respeito às práticas enológicas específicas, às restrições aplicáveis à vinificação e às práticas de cultivo.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Área geográfica delimitada

Descrição

Suprimem-se os seguintes municípios (unidades cadastrais) e respetivos distritos:

— região administrativa de Oberfranken, distrito rural de Bamberg: Kemmern;

— região administrativa de Mittelfranken, distrito rural de Neustadt an der Aisch — Bad Windsheim: Markt Erlbach, Uffenheim;

— região administrativa de Unterfranken, distrito rural de Haßberge: Wonfurt;

— região administrativa de Unterfranken, distrito rural de Kitzingen: Martinsheim, Wiesentheid;

— região administrativa de Unterfranken, distrito rural de Main-Spessart: Haßloch;

— região administrativa de Unterfranken, distrito rural de Schweinfurt: Röthlein, Werneck;

— região administrativa de Unterfranken, distrito rural de Würzburg: Altertheim, Aub, Bieberehren, Höchberg, Holzkirchen, Prosselsheim.

Aditam-se os seguintes municípios (unidades cadastrais) e respetivos distritos:

— região administrativa de Mittelfranken, distrito rural de Neustadt an der Aisch — Bad Windsheim: Neustadt an der Aisch;

— região administrativa de Unterfranken, distrito rural de Bad Kissingen: Sulzthal;

— região administrativa de Unterfranken, distrito rural de Miltenberg: Röllbach.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Rendimento máximo por hectare

Descrição

Além dos requisitos anteriores, adita-se uma disposição relativa à possibilidade de armazenar uma percentagem adicional de 20 % de excedentes.

Refere-se igualmente que se aplica um rendimento máximo por hectare de 70 hl/ha quando se indicam vinhas únicas e sistemas de campos abertos.

Além disso, adita-se uma regra segundo a qual se aplica um rendimento máximo por hectare de 60 hl/ha ou 70 hl/ha à utilização da menção «Erstes Gewächs» [termo utilizado para designar vinhos secos de alta qualidade provenientes de vinhas de renome na região de Rheingau] quando as uvas utilizadas provêm de encostas íngremes com uma inclinação de, pelo menos, 30 %.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Castas de uva de vinho

Descrição

As rubricas deixarão de fazer referência a «vinhos brancos» e «vinhos tintos e rosados» e passarão a indicar «castas brancas» e «castas tintas».

Aditam-se as seguintes castas à rubrica «castas brancas»:

Adelfränkisch, arinto, *blütenmuskateller, bukettrebe, bukettsilvaner, cabernet-blanc, calardis-blanc, calardis-musqué, calardis--soleil, chenin-blanc, donauriesling, donauveltliner, felicia, geisdutte, gelber-orleans*, Gf-GA 52-42, *goldmuskateller, grünfränkisch, grüner-veltliner, hecker, lämmerschwanz, manzoni-bianco, muscaris, riesel, roter-müller-thurgau, roter-riesling, sauvignac, sauvignon-gryn, sauvitage, sémillon, soreli, souvignier-gris, verdejo-blanco, viognier, vogelfränkisch, voltis, weisser--heunisch, weisser-lagler, weisser-räuschling*.

Suprimem-se as seguintes castas da rubrica «castas brancas»:

Arnsburger, ehrenbreitsteiner, findling, freisamer, hölder, juwel, nobling, orion, regner, reichensteiner, saphira, siegerrebe, silcher, sirius, staufer.

Aditam-se as seguintes castas à rubrica «castas tintas»:

Affenthaler, blauer-gänsfüsser, blauer-kölner, blauer-muskateller, cabernet-franc, cabernet-jura, cabertin, calardis-royal, carillon, hartblau, kleiner-fränkischer-burgunder, laurot, levitage, malbec, merlot-khorus, mohrenkönigin, nebbiolo, pinot-nova, pinotin, rosenmuskateller, sangiovese, satin-noir, süssschwarz, syrah, VB Cal. 1-22.

Suprimem-se as seguintes castas da rubrica «castas tintas»:

Accent, allegro, bolero, cabernet-carbon, hegel, heroldrebe, neronet, piroso, rotberger, rubinet.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Castas de uva de vinho

Descrição

Adita-se uma regra segundo a qual todas as castas enumeradas podem ser utilizadas na produção de *Rotling*.

Especifica-se igualmente que todas as castas podem ser utilizadas na produção de vinhos denominados «Fränkischer Satz» e «Alter fränkischer Satz».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Requisitos aplicáveis nos termos da legislação nacional ou da UE/dos requisitos estabelecidos por uma organização que gere a DOP/IGP

Descrição

Foram clarificadas as menções tradicionais obrigatórias e as menções facultativas para a rotulagem dos vinhos e dos produtos vitivinícolas.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Requisitos aplicáveis nos termos da legislação nacional ou da UE/dos requisitos estabelecidos por uma organização que gere a DOP/IGP

Descrição

O ponto 10.2 estabelece as condições de utilização da menção tradicional «Prädikatswein» (vinho com atributos especiais), complementada por «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» ou «Eiswein».

O ponto 10.3 estabelece as regras de utilização da menção tradicional «Prädikatswein» complementada por «Kabinett».

O ponto 10.4 estabelece as condições de utilização do termo «Federweisser»/«Federweißer».

Os pontos 10.5.1 e 10.5.2 estabelecem as regras aplicáveis caso se indique no rótulo «região vitícola» e «grande parcela», bem como «município» e «localidade».

O ponto 10.5.3 enumera as castas que podem ser utilizadas na produção de vinho a partir de vinhas únicas e de sistemas de campos abertos e cuja indicação é obrigatória nos termos da legislação em vigor. O ponto 10.5.3 especifica igualmente quais são as indicações de sabor admissíveis para essas indicações geográficas e o rendimento máximo por hectare autorizado. Especifica-se que o rendimento por hectare deve ser registado no «Herbstbuch» (diário das vindimas de outono), discriminado por casta e parcela.

O ponto 10.5.4 estabelece os requisitos aplicáveis à utilização da menção «Erstes Gewächs». Especificam-se as castas que podem ser utilizadas na produção. Além disso, este ponto especifica que as superfícies vitícolas em causa devem ser mais pequenas do que as utilizadas para a DOP e indica de que modo as superfícies vitícolas são delimitadas. Especifica-se que o rendimento por hectare deve ser registado no «Herbstbuch» (diário das vindimas de outono), discriminado por casta e parcela.

O ponto 10.5.5 indica os requisitos que o vinho deve satisfazer para beneficiar da menção «Fränkischer Satz».

O ponto 10.5.6 indica os requisitos que o vinho deve satisfazer para beneficiar da menção «Alter fränkischer Satz».

O ponto 10.6 estabelece as regras relativas às castas com códigos de cruzamento. Especifica-se que só podem ser utilizados nomes estabelecidos para efeitos de rotulagem dos produtos abrangidos pela DOP que são comercializados com a indicação do nome da casta (é permitida a lotação com linhagens). Além disso, estipula-se que os produtos produzidos exclusivamente a partir de uvas de linhagens de videira devem ser comercializados sem indicação da casta.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Autoridades de controlo

Descrição

As autoridades de controlo e as suas tarefas são suprimidas do caderno de especificações e enumeradas num documento separado.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Outras alterações

Descrição

Efetuam-se alterações de redação em conformidade com os requisitos da UE.

As passagens do texto que reproduziam regras gerais são suprimidas e substituídas por uma referência à «legislação aplicável/em vigor/existente».

Procede-se à harmonização da estrutura do caderno de especificações com o documento único.

Completa-se a delimitação da área descrita no caderno de especificações com uma lista tabelada das parcelas que a compõem.

A relação com a área geográfica é clarificada em alguns casos.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Franken»

Número de referência da UE: PDO-DE-A1267-AM01 — 8.10.2025

1. **Nome(s)**

Franken

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Alemanha

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

3. Vinho licoroso

5. Vinho espumante de qualidade

8. Vinho frisante natural

11. Mosto de uvas parcialmente fermentado

6. **Descrição do(s) vinho(s)**

Produto vitivinícola

Vinho branco

Características organoléticas

Aspeto visual

De amarelo-esverdeado claro a amarelo e amarelo-dourado; pode também apresentar tonalidades intensas de vermelho-claro ou de cor-de-laranja.

Nariz

Caráter delicadamente frutado, especiado, de herbáceo a floral; se armazenado em contacto com madeira, apresenta também aromas de baunilha, tostados e de nozes; em caso de vinificação em condições redutoras, desde que o vinho não apresente defeitos, podem estar presentes aromas minerais (por exemplo, de sílex, fumo ou pedra húmida).

Boca

Caráter geralmente frutado, específico da casta, com mineralidade e densidade significativas e, por vezes, alguma rigidez; álcool bem integrado e estrutura ácida harmoniosa e suavizada; de seco a doce.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Mosto de uvas parcialmente fermentado, *Rotling*

Características organoléticas

Aspeto visual

De vermelho-claro a vermelho-pálido, por vezes com reflexos azulados; ligeiramente turvo, devido à levedura em suspensão.

Nariz

Aromas de fermentação, com aromas parcialmente reconhecíveis característicos da casta.

Boca

Sabores de fermentação, dióxido de carbono da fermentação, de muito doce a pouco doce, dependendo da fase de fermentação.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho branco «Erstes Gewächs»

Características organoléticas

Aspeto visual

De amarelo-claro a amarelo-dourado.

Nariz

Aroma frutado, notas redutoras isentas defeitos do vinho.

Boca

Seco, estrutura ácida harmoniosa, forte mineralidade.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho tinto

Características organoléticas

Aspeto visual

De vermelho-claro a vermelho-tijolo, rubi, granada, carmesim, azulado ou mesmo violeta-escuro, com, eventualmente, tonalidades acastanhadas.

Nariz

Aroma delicadamente frutado, estrutura aveludada, taninos discretos; vinhos tintos poderosos: aromas intensos de bagas maduras, estrutura fenólica acentuada; se envelhecido e armazenado em barricas de madeira de diferentes tamanhos, também aromas de baunilha, de café ou tostados; em caso de vinificação em condições redutoras, desde que o vinho não apresente defeitos, podem estar presentes aromas minerais (por exemplo, de sílex, fumo ou pedra húmida).

Boca

Delicadamente frutado, estrutura aveludada, taninos discretos; vinhos tintos poderosos: sabores intensos de bagas maduras, estrutura fenólica acentuada; se envelhecido e armazenado em barricas de madeira de diferentes tamanhos, também sabores de baunilha, de café ou tostados; de seco a doce.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho tinto «Erstes Gewächs»

Características organoléticas

Aspeto visual

De vermelho-claro a vermelho-tijolo, vermelho-rubi e vermelho-granada; à medida que envelhece, apresenta também nuances acastanhadas.

Nariz

Bagas, notas florais especiadas; se envelhecido e armazenado em barricas de madeira de diferentes tamanhos, também aromas de baunilha, de café ou tostados.

Boca

Seco; estrutura ácida elegante, taninos bem integrados.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho rosado e *Blanc de Noir(s)*

Características organoléticas

Aspeto visual

Vermelho-claro a vermelho-pálido ou rosa; *Blanc de Noir(s)*: amarelo-claro a amarelo-esverdeado, sem reflexos avermelhados.

Nariz

Aroma frutado característico e frescura agradável; em caso de vinificação em condições redutoras, desde que o vinho não apresente defeitos, podem estar presentes aromas minerais (por exemplo, de sílex, fumo ou pedra húmida).

Boca

Frutado, fresco; de seco a doce.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos *Rotling*

Características organoléticas

Aspeto visual

Vermelho-claro a vermelho-pálido, por vezes com reflexos azulados.

Nariz

Aroma frutado característico e frescura agradável; em caso de vinificação em condições redutoras, desde que o vinho não apresente defeitos, podem estar presentes aromas minerais (por exemplo, de sílex, fumo ou pedra húmida).

Boca

Marcadamente frutado; de seco a doce.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Prädikatswein Kabinett (vinho com o atributo especial «Kabinett»)

Características organoléticas

Aspeto visual

Amarelo-esverdeado a amarelo-dourado.

Nariz

Frutado e aromático, pêssegos, damascos, frutos maduros, bem como líchias e roseiras. Em caso de vinificação em condições redutoras, desde que o vinho não apresente defeitos, podem estar presentes aromas minerais (por exemplo, de sílex, fumo ou pedra húmida).

Boca

Baixo título alcoométrico, harmonia entre a doçura percetível e a viva acidez; impressão geral de frescura.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Prädikatswein Spätlese (vinho com o atributo especial «Spätlese»)

Características organoléticas

Aspeto visual

Característico da casta: de amarelo-palha a amarelo-dourado ou várias tonalidades de vermelho.

Nariz

Aromas intensos e límpidos, característicos da casta.

Boca

Doçura frutada claramente percetível, de meio-doce a doce.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Prädikatswein Auslese (vinho com o atributo especial «Auslese»)

Características organoléticas

Aspeto visual

Característico da casta: amarelo-dourado ou vermelho intenso.

Nariz

Frutos amarelos e tropicais a fruta seca.

Boca

De meio-doce a doce.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Prädikatswein Beerenauslese/Trockenbeerenauslese (vinho com o atributo especial «Beerenauslese» ou «Trockenbeerenauslese»)

Características organoléticas

Aspeto visual

Característico da casta: amarelo-dourado a âmbar ou vermelho intenso.

Nariz

Uvas passas, fruta seca, mel, notas de especiarias.

Boca

Doce.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Prädikatswein Eiswein (vinho com o atributo especial «Eiswein»)

Características organoléticas

Aspeto visual

Amarelo-palha ou vermelho-pálido a vermelho-claro.

Nariz

Fruta seca, mel.

Boca

Doce, acidez concentrada.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho licoroso, branco

Características organoléticas

Aspeto visual

De pálido e claro a ambarino; também pode apresentar tonalidades de vermelho-claro.

Nariz

Aromas muito maduros, frutos, mel, frutos de casca rija ou fruta seca; se envelhecido e armazenado em barricas de madeira, também aromas tostados e de caramelo; ligeira oxidação.

Boca

Sabores muito maduros, frutos, mel, frutos de casca rija ou fruta seca; se envelhecido e armazenado em barricas de madeira, também sabores tostados e de caramelo; ligeira oxidação; de seco a doce.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho licoroso, tinto

Características organoléticas

Aspeto visual

Vermelho-escuro intenso a vermelho-acastanhado.

Nariz

Frutos silvestres escuros, frutos de casca rija ou fruta seca, bem como aromas de torrefação e caramelo, se envelhecido e armazenado em barricas de madeira; ligeira oxidação.

Boca

Frutos silvestres escuros, frutos de casca rija ou fruta seca; se envelhecido e armazenado em barricas de madeira, também aromas de torrefação e de caramelo; ligeira oxidação; de seco a doce.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho espumante de qualidade, branco

Características organoléticas

Aspeto visual

Espuma fina, amarelo-esverdeado pálido a amarelo-dourado; pode apresentar tonalidades avermelhadas.

Nariz

Frutado, característico da casta; levedura e brioche, caso se aumente o período de armazenagem antes de ser separado das borras (*dégorgement*).

Boca

Frutado característico da casta; também apresenta notas de levedura e de brioche; de bruto natural a doce.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho espumante de qualidade, tinto

Características organoléticas

Aspeto visual

Espuma fina, várias tonalidades de vermelho.

Nariz

Aromas característicos da casta, bagas vermelhas-claras ou escuras; levedura e brioche, caso se aumente o período de armazenagem antes de ser separado das borras (*dégorgement*).

Boca

Caráter frutado específico da casta; também apresenta notas de levedura e de brioche; de bruto natural a doce.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho espumante de qualidade: rosado e *Blanc de Noir(s)*

Características organoléticas

Aspeto visual

Espuma fina, vermelho-claro a vermelho-pálido. vermelho-claro a vermelho-pálido; *Blanc de Noir(s)*: verde-amarelado pálido a amarelo-dourado, sem reflexos avermelhados.

Nariz

Aromas frutados, característicos da casta: levedura e brioche, caso se aumente o período de armazenagem antes de ser separado das borras (*dégorgement*).

Boca

Sabores frutados, característicos da casta: de bruto natural a doce.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho espumante de qualidade, *Rotling*

Características organoléticas

Aspeto visual

Espuma fina, vermelho-claro a vermelho-pálido.

Nariz

Aromas frutados claramente percetíveis; levedura e brioche, caso se aumente o período de armazenagem antes de ser separado das borras (*dégorgement*).

Boca

Frutado, característico da casta; de bruto natural a doce.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho frisante, branco

Características organoléticas

Aspeto visual

Bolha fina, amarelo-esverdeado pálido a amarelo-dourado; pode apresentar tonalidades avermelhadas.

Nariz

Caráter frutado específico da casta;

Boca

Caráter frutado específico da casta; estrutura ácida harmoniosa; de seco a leve.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho frisante, tinto

Características organoléticas

Aspeto visual

Bolha fina, várias tonalidades de vermelho.

Nariz

Aromas frutados característicos da casta.

Boca

Caráter frutado específico da casta; estrutura ácida harmoniosa; de seco a leve.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho frisante: rosado e *Blanc de Noir(s)*

Características organoléticas

Aspeto visual

Bolha fina, vermelho-claro a vermelho-pálido. *Blanc de Noir(s)*: verde-amarelado a amarelo-dourado, sem reflexos avermelhados.

Nariz

Aromas frutados característicos da casta.

Boca

Caráter frutado específico da casta; estrutura ácida harmoniosa; de seco a leve.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho frisante, *Rotling*

Características organoléticas

Aspeto visual

Bolha fina, vermelho-claro a vermelho-pálido, por vezes com reflexos azulados.

Nariz

Aromas frutados característicos da casta.

Boca

Caráter frutado específico da casta; estrutura ácida harmoniosa; de seco a leve.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Mosto de uvas parcialmente fermentado, branco

Características organoléticas

Aspeto visual

Esverdeado a amarelo, ligeiramente turvo devido à levedura em suspensão; pode apresentar tonalidades avermelhadas.

Nariz

Aromas de fermentação, com aromas parcialmente reconhecíveis característicos da casta.

Boca

Sabores de fermentação, dióxido de carbono da fermentação, de muito doce a pouco doce, dependendo da fase de fermentação.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Mosto de uvas parcialmente fermentado, tinto

Características organoléticas

Aspeto visual

Tonalidades de vermelho de intensidade variável, ligeiramente turvo devido à levedura em suspensão.

Nariz

Aromas de fermentação, com aromas parcialmente reconhecíveis característicos da casta.

Boca

Sabores de fermentação, dióxido de carbono da fermentação, de muito doce a pouco doce, dependendo da fase de fermentação.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Mosto de uvas parcialmente fermentado, rosado

Características organoléticas

Aspeto visual

Vermelho-claro a vermelho-pálido, ligeiramente turvo devido à levedura em suspensão.

Nariz

Aromas de fermentação, com aromas parcialmente reconhecíveis característicos da casta.

Boca

Sabores de fermentação, dióxido de carbono da fermentação, de muito doce a pouco doce, dependendo da fase de fermentação.

Informações adicionais relativas às propriedades organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

—

Não aplicável

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Todos os produtos

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	90
Unidade de medida do rendimento máximo:	Hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Indicação da vinha única ou do sistema de campo aberto

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	70
Unidade de medida do rendimento máximo:	Hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Erstes Gewächs

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	60
Unidade de medida do rendimento máximo:	Hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Erstes Gewächs (inclinação de, pelo menos, 30 %)

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	70
Unidade de medida do rendimento máximo:	Hectolitros por hectare

8. **Indicações da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— Acolon

— Adelfränkisch — grüner-adelfränkisch, grünedel, verdet-blanc

— Affenthaler — blauer-affenthaler

— Albalonga

— Arinto — arinto-de-bucelas

— Auxerrois — auxerrois-blanc, pinot-auxerrois

— Bacchus

— Blauburger

— Blauer-frühburgunder — frühburgunder, madeleine-noir, pinot-madeleine, pinot-noir-précoce

— Blauer-gänsfüsser — gänsfüsser

— Blauer-kölner

— Blauer-limberger — blaufränkisch, lemberger, limberger

— Blauer-muskateller — muscat a petits grains noirs

— Blauer-portugieser — portugieser

— Blauer-silvaner

— Blauer-spätburgunder — clevner, pinot-noir, pinot-nero, samtrot, spätburgunder

— Blauer-trollinger — trollinger, vernatsch, schiava-grossa

— Blauer-zweigelt — rotburger, zweigelt, zweigeltrebe

— Blütenmuskateller

— Bronner

— Bukettrebe

— Bukettsilvaner

— Cabernet-blanc

— Cabernet-carol

— Cabernet-cortis

— Cabernet-cubin

— Cabernet-dorio

— Cabernet-dorsa

— Cabernet-franc

— Cabernet-jura

— Cabernet-mitos

— Cabernet-sauvignon

— Cabertin

— Calardis-blanc

— Calardis-musqué

— Calardis-royal

— Calardis-soleil

— Carillon

— Chardonnay

— Chenin-blanc

— Dakapo

— Deckrot

— Domina

— Donauriesling

— Donauveltliner

— Dornfelder

— Dunkelfelder

— Ehrenfelser

— Faberrebe — faber

— Felicia

— Fontanara

— Früher-roter-malvasier — früher-malvasier, malvasier, malvoisie

— Geisdutte

— Gelber-muskateller — moscato, muscat, muskat, muscat-blanc, muskateller

— Gelber-orleans — orleans

— Gf-Ga 52-42

— Goldmuskateller

— Goldriesling

— Grüner-silvaner — silvaner, sylvaner

— Grüner-veltliner — veltliner

— Grünfränkisch — bormeo-verd

— Hartblau

— Hecker

— Helfensteiner

— Helios

— Hibernal

— Huxelrebe — huxel

— Johanniter

— Kanzler

— Kerner

— Kernling

— Kleiner-fränkischer-burgunder — franc-pineau, schwarzblauer-klevner

— Laurot

— Levitage

— Lämmerschwanz

— Malbec — cot

— Manzoni-bianco

— Mariensteiner

— Merlot

— Merlot-khorus

— Merzling

— Mohrenkönigin

— Monarch

— Morio-muskat

— Muscaris

— Muskat-ottonel

— Muskat-trollinger

— Müller-thurgau — rivaner

— Müllerrebe — pinot-meunier, schwarzriesling

— Nebbiolo — prunent

— Optima 113 — optima

— Ortega

— Osteiner

— Palas

— Perle

— Phoenix — phönix

— Pinot-nova

— Pinotin

— Prinzipal

— Prior

— Regent

— Riesel

— Rieslaner

— Rondo

— Rosenmuskateller

— Roter-elbling — elbling-rouge

— Roter-gutedel — chasselas-rouge, fendant-roux

— Roter-muskateller

— Roter-müller-thurgau

— Roter-riesling

— Roter-traminer — gewürztraminer, traminer

— Ruländer — grauburgunder, grauer-burgunder, pinot-grigio, pinot-gris

— Sangiovese — nerino

— Satin-noir

— Sauvignac

— Sauvignon-blanc — fumé-blanc, muskat-silvaner

— Sauvignon-gryn

— Sauvitage

— Scheurebe

— Schönburger

— Solaris

— Soreli

— Souvignier-gris

— St.-Laurent — sankt-laurent, saint-laurent

— Syrah — shiraz

— Sémillon — semillon-blanc

— Süßschwarz

— Tauberschwarz

— VB Cal 1-22

— Verdejo-blanco — verdejo

— Viognier — viogne

— Vogelfränkisch

— Voltis

— Weißer-burgunder — pinot-bianco, pinot-blanc, weißburgunder

— Weißer-elbling — elbling, kleinberger

— Weißer-gutedel — chasselas, chasselas-blanc, fendant, fendant-blanc, gutedel

— Weißer-heunisch — heunisch

— Weißer-lagler

— Weißer-riesling — klingelberger, riesling, rheinriesling, riesling-renano

— Weißer-räuschling — räuschling

— Würzer

9. **Delimitação concisa da área geográfica**

As áreas vitícolas das seguintes cidades, municípios e respetivos distritos fazem parte da denominação de origem protegida «Franken»:

— região administrativa de Oberfranken:

  — distrito urbano de Bamberg;

  — distrito rural de Bamberg: Oberhaid, Viereth-Trunstadt;

— região administrativa de Mittelfranken:

  — distrito rural de Ansbach: Adelshofen, Rothenburg ob der Tauber;

  — distrito rural de Neustadt an der Aisch — Bad Windsheim: Bad Windsheim, Dietersheim, Ergersheim, Ippesheim, Ipsheim, Markt Nordheim, Neustadt an der Aisch, Sugenheim, Weigenheim;

— região administrativa de Unterfranken:

— distritos urbanos de: Aschaffenburg, Schweinfurt, Würzburg;

— distrito rural de Aschaffenburg: Alzenau in Unterfranken, Großostheim, Hösbach;

— distrito rural de Bad Kissingen: Elfershausen, Euerdorf, Fuchsstadt, Hammelburg, Ramsthal, Sulzthal;

— distrito rural de Haßberge: Aidhausen, Ebelsbach, Eltmann, Gädheim, Haßfurt, Knetzgau, Königsberg in Bayern, Sand am Main, Zeil am Main;

— distrito rural de Kitzingen: Abtswind, Albertshofen, Buchbrunn, Castell, Dettelbach, Großlangheim, Iphofen, Kitzingen, Kleinlangheim, Mainbernheim, Mainstockheim, Marktbreit, Markt Einersheim, Marktsteft, Nordheim am Main, Obernbreit, Prichsenstadt, Rödelsee, Rüdenhausen, Schwarzach am Main, Segnitz, Seinsheim, Sommerach, Sulzfeld am Main, Volkach, Wiesenbronn, Willanzheim;

— distrito rural de Miltenberg: Bürgstadt, Eichenbühl, Elsenfeld, Erlenbach am Main, Dorfprozelten, Großheubach, Großwallstadt, Klingenberg am Main, Miltenberg, Mömlingen, Röllbach, Wörth am Main, Weilbach;

— distrito rural de Main-Spessart: Arnstein, Erlenbach bei Marktheidenfeld, Eußenheim, Gemünden am Main, Gössenheim, Himmelstadt, Karlstadt, Karsbach, Kreuzwertheim, Marktheidenfeld, Retzstadt, Thüngen, Triefenstein, Zellingen;

— distrito rural de Schweinfurt: Bergrheinfeld, Dingolshausen, Donnersdorf, Frankenwinheim, Gerolzhofen, Kolitzheim, Lülsfeld, Michelau im Steigerwald, Oberschwarzach, Schonungen, Schwanfeld, Sulzheim, Waigolshausen, Wipfeld;

— distrito rural de Würzburg: Bergtheim, Eibelstadt, Eisenheim, Erlabrunn, Frickenhausen am Main, Gerbrunn, Greußenheim, Güntersleben, Leinach, Margetshöchheim, Neubrunn, Ochsenfurt, Randersacker, Remlingen, Rimpar, Röttingen, Rottendorf, Sommerhausen, Tauberrettersheim, Theilheim, Thüngersheim, Uettingen, Veitshöchheim, Winterhausen.

A delimitação exata tem por base os mapas, com as vinhas delimitadas por parcelas, das cidades e municípios acima referidos, que podem ser consultados em www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produto vitivinícola

1. Vinho

Resumo da relação

Para todas as categorias:

Condições geográficas

Paisagem e morfologia:

A região vitícola de Franken situa-se no norte da Baviera e é delimitada pelas zonas montanhosas de Spessart, Odenwald, Rhön, Hassberge e Steigerwald. O sistema fluvial do rio Meno drena todo o território e é, ao mesmo tempo, uma característica distintiva da região.

Os meandros deste rio e dos seus afluentes formaram as encostas íngremes que caracterizam a viticultura e a correspondente paisagem vitícola das «margens côncavas» do vale do Meno. Estes terrenos apresentam geralmente uma forma côncava e são orientados a sul ou a oeste. São separados por numerosas ravinas, que antigamente drenavam o planalto, o que deu origem a uma estrutura complexa de pequenos espaços, composta por vinhas únicas com microclimas diversificados. Por outro lado, na região de Steigerwald, as camadas argilosas de Keuper, também orientadas a sul e a oeste, formam socalcos geológicos naturais propícios para a viticultura.

Geologia:

Com exceção de Vorspessart, na parte ocidental da área geográfica, onde os solos se formaram a partir do material rochoso preexistente (gnaisse e micaxisto), a paisagem do vinho da Francónia é constituída e caracterizada por sequências rochosas do Triásico (com 195 a 225 milhões de anos). O escarpamento característico é formado por rochas de grés variegado, fálum e *keuper*, que se inclinam de oeste para leste, bem como por superfícies de erosão intermédias. Embora as superfícies de erosão (os planaltos de Mainfranken), graças ao loesse depositado pelo vento, sejam predominantemente utilizadas para fins agrícolas, os solos de grés variegado, fálum e *keuper* são ocupados por vinhas. Esta justaposição geográfica de diferentes tipos de rochas do Triásico constitui um meio único para a viticultura. No vale do rio Meno, graças aos sedimentos fluviais, também se encontram solos arenosos.

Fatores naturais

A região vitícola da Francónia situa-se numa zona de transição de um clima suboceânico, moderadamente fresco, para um clima subcontinental. De oeste a leste, o clima torna-se cada vez mais subcontinental. As características distintivas deste clima são verões secos e quentes; com uma precipitação média anual inferior a 550 mm, a região vitícola da Francónia situa-se na região mais seca da Baviera. No inverno, pelo contrário, sob a influência das correntes de ar continentais orientais, dá-se um arrefecimento rigoroso, que resulta em geadas invernais e tardias. O microclima de cada vinha única — que é determinado pelo declive, exposição, humidade do solo, risco de geada e energia proveniente da insolação — tem, por conseguinte, uma influência considerável na qualidade do vinho.

Fatores humanos

Devido à prática histórica da partição igual para todos os herdeiros (*Realteilung*), a região vitícola da Francónia continua estruturada em parcelas muito pequenas. As encostas íngremes e os socalcos, que representam cerca de 20 % da área geográfica, exigem uma carga de trabalho considerável. Na sequência de processos de reorganização fundiária em grande escala, cerca de 60 % das vinhas puderam adotar práticas agrícolas modernas. Atualmente, permitem preservar as encostas íngremes e os socalcos. O clima subcontinental («clima fresco») permite a produção de vinhos brancos e tintos únicos e de excelentes vinhos doces, mas, por outro lado, exige uma manutenção intensiva por parte do setor vitivinícola, com uma elevada percentagem de mão de obra. Devido ao aumento da frequência das secas, cada vez mais vinhas necessitam de receber água adicional durante o período vegetativo através da irrigação gota a gota.

As rochas-mãe existentes (grés variegado, fálum, *keuper* e micaxisto) e os solos que delas derivam, associados, em especial, às castas *silvaner*, *müller-thurgau*, *riesling*, *burgunder* e *domina*, bem como a experiência e as competências dos viticultores que remontam a centenas de anos, são testemunho do êxito da evolução das vinhas nesta localização. O consumidor pode saborear e experienciar este aspeto em cada um dos vinhos, graças à tipicidade, mineralidade e individualidade das terras e das suas castas.

Vinho [«Qualitätswein» (vinho de qualidade) e «Prädikatswein» (vinho com atributo especial)]

Os vinhos devem cumprir os requisitos mínimos aplicáveis ao título alcoométrico natural mínimo.

Categoria de produto vitivinícola

8. Vinho frisante natural

Resumo da relação

Os vinhos frisantes devem cumprir os requisitos mínimos aplicáveis ao título alcoométrico natural mínimo. Os vinhos são produzidos por fermentação ou injetando de novo o dióxido de carbono naturalmente produzido por fermentação alcoólica no recipiente.

Categoria de produto vitivinícola

5. Vinho espumante de qualidade

Resumo da relação

O produto de base deve satisfazer os requisitos mínimos aplicáveis ao título alcoométrico natural mínimo. Consoante a fase vegetativa e a localização, as uvas provenientes de vinhas selecionadas utilizadas na elaboração do vinho de base devem ser vindimadas mais cedo, de modo a manter a estrutura ácida característica do vinho espumante de qualidade. Em seguida, o vinho de base acabado é submetido à segunda fermentação e, se for caso disso, é vertido em garrafas de vinho espumante, no caso do processo tradicional especial de fermentação em garrafa. Neste caso, o produto deve estagiar em garrafa durante, pelo menos, nove meses.

Categoria de produto vitivinícola

3. Vinho licoroso

Resumo da relação

Os vinhos licorosos devem satisfazer as exigências mínimas relativas ao título alcoométrico natural mínimo.

Categoria de produto vitivinícola

11. Mosto de uvas parcialmente fermentado

Resumo da relação

O mosto de uvas parcialmente fermentado deve cumprir os requisitos mínimos aplicáveis ao título alcoométrico natural mínimo.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Procedimento de controlo oficial. Categorias: vinho, vinho licoroso, vinho frisante, vinho espumante de qualidade.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Para poderem utilizar as menções tradicionais no rótulo, os vinhos (*Qualitätswein, Prädikatswein*), os vinhos licorosos [*Qualitätslikörwein b.A.* (vinhos licorosos de qualidade de regiões definidas)], os vinhos frisantes [*Qualitätsperlwein b.A.* (vinhos frisantes de qualidade de regiões definidas)] e os vinhos espumantes de qualidade [*Sekt b.A.* (vinhos espumantes de qualidade de regiões definidas)] devem ter sido previamente aprovados na sequência de um controlo oficial, composto por um exame analítico e por uma prova organolética. Este procedimento de controlo não se aplica ao mosto de uvas parcialmente fermentado.

Título do requisito/derrogação

Utilização da menção tradicional «Prädikatswein», complementada por «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» ou «Eiswein». Categoria: vinho.

Quadro jurídico:

Organização gestora da DOP/IGP, se tal estiver previsto pelos Estados-Membros.

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

A utilização da menção tradicional «Prädikatswein» complementada por «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» ou «Eiswein» só é permitida em combinação com a indicação de uma vinha única ou de um sistema de campo aberto (uma unidade geográfica mais pequena delimitada no mapa cadastral e cujo nome foi inscrito no cadastro vitícola da Baviera). O vinho branco e o vinho tinto cumprem os requisitos para a utilização das menções «meio-doce» e «doce» estabelecidos para o vinho pela legislação da UE.

Título do requisito/derrogação

Utilização da menção tradicional «Prädikatswein» complementada por «Kabinett». Categoria: vinho.

Quadro jurídico:

Organização gestora da DOP/IGP, se tal estiver previsto pelos Estados-Membros.

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

A utilização da menção tradicional «Prädikatswein» complementada por «Kabinett» é autorizada exclusivamente para os vinhos produzidos a partir das castas *weißer-riesling*, *rieslaner*, *scheurebe* e *roter-traminer* (com exceção dos produtos utilizados para edulcoração). O título alcoométrico volúmico adquirido é de 11,5 %. O teor mínimo de açúcares é de 12 g/l.

Título do requisito/derrogação

Utilização da menção tradicional «Federweisser»/«Federweißer». Categoria: mosto de uvas parcialmente fermentado.

Quadro jurídico:

Organização gestora da DOP/IGP, se tal estiver previsto pelos Estados-Membros.

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

A utilização da menção tradicional «Federweisser»/«Federweißer» é autorizada em combinação com o adjetivo «fränkischer». Tal não substitui a indicação obrigatória da denominação de origem protegida «Franken».

Título do requisito/derrogação

Unidades geográficas mais pequenas. Categorias: vinho, vinho licoroso, vinho frisante, vinho espumante de qualidade.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

O cadastro vitícola da Baviera estabelece a lista dos nomes das regiões vitícolas, das grandes parcelas, das vinhas únicas e dos sistemas de campos abertos autorizados para as unidades geográficas mais pequenas. No cadastro vitícola da Baviera os limites correspondentes são registados de acordo com as referências cadastrais (unidade cadastral, subunidade cadastral, sistema de campo aberto, parcela).

Título do requisito/derrogação

Unidades geográficas mais pequenas: regiões vitícolas e grandes parcelas. Categorias: vinho, vinho licoroso, vinho frisante, vinho espumante de qualidade.

Quadro jurídico:

Organização gestora da DOP/IGP, se tal estiver previsto pelos Estados-Membros.

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Aplica-se a legislação vigente. É proibida a utilização da menção tradicional «Prädikatswein», complementada por «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» ou «Eiswein».

Título do requisito/derrogação

Unidades geográficas mais pequenas: municípios e respetivos distritos. Categoria: vinho.

Quadro jurídico:

Organização gestora da DOP/IGP, se tal estiver previsto pelos Estados-Membros.

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Aplica-se a legislação vigente. É proibida a utilização da menção tradicional «Prädikatswein», complementada por «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» ou «Eiswein».

Título do requisito/derrogação

Unidades geográficas mais pequenas: vinhas únicas e sistemas de campos abertos. Categoria: vinho.

Quadro jurídico:

Organização gestora da DOP/IGP, se tal estiver previsto pelos Estados-Membros.

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Aplica-se a legislação vigente.

Os nomes das vinhas únicas ou dos sistemas de campos abertos só podem ser utilizados para os vinhos produzidos a partir das castas de uva de vinho enumeradas no ponto 8 do documento único e, nesse caso, apenas uma das seguintes castas de uva de vinho (ou um dos seus sinónimos) é obrigatoriamente indicada, em conformidade com a legislação aplicável: *grüner-silvaner, blauer-silvaner, weißer-riesling, weißer-burgunder, ruländer, scheurebe, roter-traminer, rieslaner, chardonnay, domina, blauer-limberger, blauer-spätburgunder, blauer-frühburgunder*.

Trata-se de vinhos de qualidade brancos ou tintos que cumprem os requisitos para a utilização da menção «seco» estabelecidos para o vinho ao abrigo da legislação da UE, ou de vinhos brancos ou tintos com um atributo especial, em conformidade com o ponto 10.2 ou o ponto 10.2.1 do caderno de especificações.

O rendimento máximo por hectare é de 70 hl/ha. O rendimento por hectare deve ser registado no «Herbstbuch» (diário das vindimas de outono), indicando a casta e a parcela.

Título do requisito/derrogação

Unidades geográficas mais pequenas: *Erstes Gewächs*. Categoria: vinho.

Quadro jurídico:

Organização gestora da DOP/IGP, se tal estiver previsto pelos Estados-Membros.

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Aplica-se a legislação vigente. Excetuando os produtos utilizados para edulcoração, apenas podem ser utilizadas na produção as castas seguintes: *grüner-silvaner, blauer-silvaner, weißer-riesling, weißer-burgunder, ruländer, scheurebe, rote--traminer, chardonnay, blauer-spätburgunder, blauer-frühburgunder*.

As uvas utilizadas na produção do vinho provêm obrigatoriamente de vinhas delimitadas de forma mais restrita do que as vinhas da DOP «Franken» (ver ponto 9 do documento único). A delimitação exata tem por base os mapas, com as vinhas delimitadas por parcelas, que podem ser consultados em www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein. Nesses mapas, as vinhas distinguem-se claramente de outras zonas da DOP «Franken».

A delimitação qualitativa das vinhas é efetuada localmente pelos operadores e produtores com base em fatores como a geologia, o declive e a exposição, bem como a homogeneidade do local, a sua importância histórica e económica e a reputação e qualidade dos vinhos.

A proposta de delimitação, acompanhada por uma justificação, é apresentada ao comité de «Definição de Perfil e Origem» da Associação de Viticultores de Franken (Fränkischer Weinbauverband e. V.). O comité verifica a plausibilidade da proposta. Se a delimitação não for considerada plausível pelo comité, o operador e o produtor podem formular observações. Se a delimitação for considerada plausível pelo comité, é incorporada no caderno de especificações sob a forma de mapa no âmbito do próximo pedido de alteração da DOP «Franken».

O rendimento por hectare deve ser registado no «Herbstbuch» (diário das vindimas de outono), indicando a casta e a parcela.

Título do requisito/derrogação

Unidades geográficas mais pequenas: *Fränkischer Satz*. Categoria: vinho.

Quadro jurídico:

Organização gestora da DOP/IGP, se tal estiver previsto pelos Estados-Membros.

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

A denominação «Fränkischer Satz» só pode ser utilizada para um vinho seco produzido a partir de, pelo menos, cinco castas diferentes tintas ou, pelo menos, cinco castas diferentes brancas, cujas uvas tenham sido colhidas ao mesmo tempo.

Título do requisito/derrogação

Unidades geográficas mais pequenas: Alter fränkischer Satz. Categoria: vinho.

Quadro jurídico:

Organização gestora da DOP/IGP, se tal estiver previsto pelos Estados-Membros.

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

A denominação «Alter Fränkischer Satz» só pode ser utilizada para um vinho seco produzido a partir de, pelo menos, 40 % de *grüner-silvaner* ou de *blauer-silvaner* e de, pelo menos, dez outras castas de uva de vinho branco, cujas uvas foram colhidas ao mesmo tempo e provêm de uma vinha mista.

Título do requisito/derrogação

Castas com códigos de cruzamento. Categorias: vinho, vinho licoroso, vinho frisante, vinho espumante de qualidade, mosto de uvas parcialmente fermentado.

Quadro jurídico:

Organização gestora da DOP/IGP, se tal estiver previsto pelos Estados-Membros.

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Em relação aos produtos da denominação de origem protegida «Franken», que são comercializados com a indicação do nome da casta, só podem ser utilizados nomes estabelecidos para efeitos de rotulagem. É possível a lotação com linhagens de videira.

Se um produto tiver sido produzido exclusivamente a partir de uvas de linhagens de videira, o produto deve ser comercializado sem indicação da casta.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung-Lebensmittel/EU-Qualitaetskennzeichen/Antraege/Franken/Produktspezifikation.pdf?__blob=publicationFile